LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

Le Restaurant est ouvert du mardi au vendredi,
le samedi soir et le dimanche midi
accueil de 12h00 a 13h00 et de 19h30 a 20h45

En Octobre 2026, le Cheverny a fete ses 40 ans.
Grace a votre fidelite, vos retours et votre confiance au fil des annees, la famille Palard Kuhler et toute l'equipe tiennent a vous adresser un immense merci.

C'est avec vous que cette belle aventure continue... et nous sommes heureux de la partager chaque jour a votre table.

Notre carte s'inspire de notre belle region, le Limousin, veritable poumon vert de la Nouvelle-Aquitaine.
Nous mettons un point d'honneur a travailler des produits de qualite, selectionnes avec soin aupres de nos producteurs.

Si vous avez des allergies alimentaires ou des besoins particuliers, n'hesitez pas a nous en informer : notre equipe se fera un plaisir d'adapter votre repas dans la mesure du possible. Pour un meilleur service, merci de nous en informer des votre reservation.

Meme si nous apportons la plus grande attention a chaque preparation, notre cuisine est un espace de preparation partage et des traces accidentelles d'allergenes peuvent toujours etre presentes.

Bon repas a vous.

Partageons nos émotions
@lechevernylimoges

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5 % 12 cl 12,00 €
Cocktail du jour au fil des saisons et de l'inspiration du barman. 15 cl 12,00 €

DISTILLERIE DU CENTRE - MAISON HENRI NOUHAUD LIMOGES DEPUIS 1789

La Gauloise Verte 48 % 4 cl	8,00 €	La Gauloise Jaune 40 % 4 cl	8,00 €
Le Fruitier 16 % 6 cl	6,50 €	Le Feuillardier 18 % 6 cl	6,50 €

KIR Bourgogne Aligoté et crème de fruits 12 cl 8,50 €
KIR ROYAL Champagne Haton Damery et crème de fruits 12 cl 12,00 €
CREME DE CHATAIGNE, CASSIS, MURE, PECHE, CERISE OU FRAMBOISE

COCKTAILS MAISON 15 cl 12,00 €

Punch Planteur Rhum blanc, assemblage de jus de fruits, sirop de grenadine, citron jaune et épices douces.

COCKTAILS MAISON AU CHAMPAGNE 15 cl 14,00 €

Royal Americano Campari, Martini rouge et blanc, Champagne, orange fraîche et zeste.
Gin Champagne Bombay Sapphire, Champagne, eau gazeuse et citron vert.
Royal Spritz Aperol, Sureau ou Gauloise - Champagne, eau gazeuse, tranche d'orange ou de citron.

APERITIFS

Pineau des Charentes 17 % 6 cl	6,50 €	Suze - Salers 15 % 6 cl	6,50 €
Porto 19 % 6 cl	6,50 €	Pastis H.Bardouin 45 % 4 cl	6,50 €
		Ricard 45 % 4 cl	6,50 €
Martini 14 % 6 cl	6,50 €	Campari bit. Milano 25 % 6 cl	6,50 €

WHISKYS 4 cl

Aberlour EC. 40 % 14 ans	12,00 €	Hibiki Suntory Harmony 43 %	27,00 €
Arran Barrel Reserve EC. 43 %	10,00 €	Nikka From the Barrel JP 51,4 %	14,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40 % 12 ans	10,00 €	Nikka the Tailored JP 43 %	24,00 €
Blue Label ECOSSE 40 %	28,00 €	Bushmills IRLANDE 40 % 10 ans	10,00 €
Caol Ila ECOSSE 43 % 12 ans	10,00 €	Red Breast IRLANDE 40 % 12 ans	12,00 €
Toki Suntory JAPON 43 %	8,00 €	Kavalan TAÏWAN 40 %	12,00 €
Knockando ECOSSE 43 % 18 ans	13,00 €	Paul John Classic INDE 55,2 %	13,00 €
Lagavulin ECOSSE 43 % 16 ans	17,00 €	Maker's Mark 46 Bourbon 47 %	12,00 €
Talisker ECOSSE 45 % 10 ans	12,00 €	Penderyn Legend P.GALLES 40 %	9,00 €
Akashi JAPON 40 %	8,00 €	J.Michard LIMOGES FRANCE 43 %	13,00 €

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 20 % -

BRASSERIE ARTISANALE GEMM'7, PARADE HAUTE-VIENNE 87, 33 cl

Brassées avec des céréales maltées et des houblons issus de l'agriculture biologique et certifiés BIO.

English IPA BLONDE 5,2 %	Une blonde aux notes boisées et terreuses, très aromatique, une amertume contrôlée.	7,50 €
Hop Impro BLONDE 5,6 %	Une blonde aux notes florales, toute en rondeur et douceur.	7,50 €
Philosoph' Ale AMBREE 5,9 %	Une ambrée aux notes de céréales.	7,50 €
Joyeuse Parade ROUSSE 4,9 %	Une rousse aux notes de fruits rouges, avec une belle amertume.	7,50 €

LES JUS DE CLEMENCE DU LIMOUSIN

Cidre BRUT OU DOUX	BIO Artisanal 33 cl	7,50 €

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL :

Cocktail du jour au fil des saisons et de l'inspiration du barman. 15 cl 10,00 €

LES JUS DE CLEMENCE DU LIMOUSIN

Jus de pomme	BIO du Limousin 25 cl	5,50 €
Pétillant de pomme	BIO du Limousin 33 cl	7,00 €
Limonade	BIO Artisanale 33 cl	6,50 €

LES JUS DE DEGUSTATION ALAIN MILLIAT 25 cl

Nectar d'abricot	8,00 €	Jus de carotte	6,50 €
Nectar de fraise	8,00 €	Jus d'orange	6,50 €
Nectar de poire	8,00 €	Jus de tomate rouge	6,50 €
Nectar de mangue	8,00 €	Jus d'ananas	8,00 €

Coca - Cola 33 cl 5,50 €

LES EAUX MINERALES 75 cl

Thonon du cœur des Alpes	6,50 €	Châteldon du Puy de Dôme	6,50 €
Vals authentique Ardèche	6,50 €	Vals 33 cl Ardèche	4,50 €

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

MENU DU MIDI EN SEMAINE

MENU 22,00 € ***AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT***
MENU 30,00 € ***AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT***

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES.
PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DU VIGEN

La mise en bouche de la maison.

ENTREE AU CHOIX 12,00 €

PLAT AU CHOIX 14,00 €

PROLONGEZ LE PLAISIR AVEC NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINES

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

Thé, infusion, café ou décaféiné. **3,50 €.**

SCANNEZ CE QR-CODE POUR DECOUVRIR LE MENU MIDI DE CETTE SEMAINE, MENU PAPIER EGALEMENT DISPONIBLE.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE LEA RIBETTE, ETIENNE LASSALLE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.
Ce menu ne comprend aucune boisson.

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

MENU VEGETARIEN 40,00 €

AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE

Houmous de lentilles, chou rouge mariné au tahini, butternut laqué au miso et au sirop d'érable, kiwi et bleu Duroux, croquant aux noix de pécan.
Gluten / Œufs / Fruits à coque / Sulfites / Lactose

PLAT

Tofu snacké, mousseline de panais, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et en gel, crème au yuzu. Soja / Lactose / Sulfites / Lupin

PROLONGEZ LE PLAISIR AVEC NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINES

DESSERT AU CHOIX

Biscuit moelleux à la noix, pralines et noix sablées, mousse chocolat 70 %, grué de cacao et sorbet chocolat. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Cheesecake cuit à la vanille, crème de marron, marron au sirop, cassis en compotée, brisure de meringue, sorbet marron. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque / Alcool

Millefeuille, crémeux passion, ganache montée vanille chocolat blanc, gel kalamansi, ananas rôtis au miel, caramel beurre salé, sorbet mangue, florentin amandes. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Nos cinq glaces et sorbets de fabrication maison ; Sorbets : chocolat 70 %, marron et mangue. Crèmes glacées : rhum raisin et butternut.
Lactose / Fruits à coque / Œuf

L'assiette de fruits frais et le sorbet butternut.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE LEA RIBETTE, ETIENNE LASSALLE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.
Ce menu ne comprend aucune boisson.

MENU GASTRONOME 40,00 €

AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX

Ajoblanco (crème à l'ail et aux amandes), cromesquis de joue de bœuf et escargot au vin rouge, ail noir et jus de persil. Lactose / Fruits à coque / Céleri / Gluten / Sulfites

Houmous de lentilles, chou rouge mariné au tahini, butternut laqué au miso et au sirop d'érable, kiwi et bleu Duroux, croquant aux noix de pécan.
Gluten / Œufs / Fruits à coque / Sulfites / Lactose

PLAT AU CHOIX

Filet de bar, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et gel, bisque de poissons au xérès montée au beurre fumé et noisette.
Poissons / Lactose / Céleri / Sulfites / Crustacés / Fruits à coque

Filet de poulet farci sous la peau, carottes, herbes et champignons, sauce suprême, mousseline de topinambour, sommités de choux et crackers.
Gluten / Lactose / Céleri

PROLONGEZ LE PLAISIR AVEC NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINES

DESSERT AU CHOIX

Biscuit moelleux à la noix, pralines et noix sablées, mousse chocolat 70 %, grué de cacao et sorbet chocolat. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Cheesecake cuit à la vanille, crème de marron, marron au sirop, cassis en compotée, brisure de meringue, sorbet marron. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque / Alcool

Millefeuille, crémeux passion, ganache montée vanille chocolat blanc, gel kalamansi, ananas rôtis au miel, caramel beurre salé, sorbet mangue, florentin amandes. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Nos cinq glaces et sorbets de fabrication maison ; Sorbets : chocolat 70 %, marron et mangue. Crèmes glacées : rhum raisin et butternut.
Lactose / Fruits à coque / Œuf

L'assiette de fruits frais et le sorbet butternut.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE LEA RIBETTE, ETIENNE LASSALLE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.
Ce menu ne comprend aucune boisson.

MENU GASTROLATRE 50,00 €

AMUSE-BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX

Foie gras de canard à la sauce soja et à la liqueur de kumquat, condiment autour du kumquat, magret de canard séché et petit pain matcha à la vapeur.
Gluten / Lactose / Sulfites / Soja / 4 épices

Velouté et duxelles de champignons, œuf parfait, émietté de crabes, émulsion citron et vin blanc. Crustacés / Œufs / Lactose / Sulfites / Gluten

PLAT AU CHOIX

Noix de coquilles Saint-Jacques, crème au yuzu, mousseline de panais, poireaux et pommes Granny, œufs de lompe, pommade au citron, croustillant de sarrasin et parmesan. Poissons / Lactose / Sulfites / Crustacés / Gluten

Lapin façon lièvre à la royale, gratin de pâtes, carottes, petits pois et châtaignes.
Gluten / Lactose / Fruits à coque / Céleri / Sulfites / 4 épices / Porc

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison,
jus de veau réduit et ciboulette. Gluten / Œufs / Lactose / Céleri
PORTION PLUS GOURMANDE DE RIS DE VEAU : SUPPLEMENT DE 7,50 €.

PROLONGEZ LE PLAISIR AVEC NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINES

DESSERT AU CHOIX

Biscuit moelleux à la noix, pralines et noix sablées, mousse chocolat 70 %, grué de cacao et sorbet chocolat. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Cheesecake cuit à la vanille, crème de marron, marron au sirop, cassis en compotée, brisure de meringue, sorbet marron. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque / Alcool

Millefeuille, crémeux passion, ganache montée vanille chocolat blanc, gel kalamansi, ananas rôtis au miel, caramel beurre salé, sorbet mangue, florentin amandes. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Nos cinq glaces et sorbets de fabrication maison ; Sorbets : chocolat 70 %, marron et mangue. Crèmes glacées : rhum raisin et butternut.
Lactose / Fruits à coque / Œuf

L'assiette de fruits frais et le sorbet butternut.

CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE LEA RIBETTE, ETIENNE LASSALLE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.
Ce menu ne comprend aucune boisson.

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

MENU DEGUSTATION 90,00 €

MENU UNIQUE SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
MENU DES PLUS PETITS DISPONIBLE

Le commencement du jour de la maison.

BOUCHEE Houmous de lentilles.

PATIENCE Velouté de champignons et œuf parfait.

ENTREE Foie gras de canard soja-kumquat.

POISSON Noix de coquilles Saint-Jacques.

VIANDE Lapin à la royale ou ris de veau.

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE ETAPE SUPPLEMENTAIRE, UNE TOUCHE FROMAGERE PEUT S'AJOUTER A VOTRE DEGUSTATION.

LA DECLINAISON DE DESSERTS

DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU : 12 H 30 AU DEJEUNER, 20 H 30 AU DINER DU MARDI AU JEUDI ET 20 H 45 LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR.

L'ENSEMBLE DE VOTRE REPAS EST ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DU VIGEN
CE MENU A ETE ELABORE PAR ESTELLE KUHLER AVEC LA PARTICIPATION DE LEA RIBETTE, ETIENNE LASSALLE, QUENTIN GRATEAU ET LEURS EQUIPES.
Ce menu ne comprend aucune boisson.

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

ENTREES OU PARTAGES

Le saumon façon gravlax, 100 g
et le caviar d'esturgeon Biaeri/Oscietre 15 g, crème épaisse et condiments.
Caviar issu d'esturgeons élevés à Neuvic en Dordogne.
Poisson / Lactose / Gluten
ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 40,00 €

Le jambon cru de porc Cul Noir du Limousin de l'Écusson Noir,
100 g, beurre, parmesan et condiments.
Porcs élevés en plein air et nourris aux tubercules, glands et châtaignes issus d'une coopérative en Limousin.
Lactose / Porc
ENTREE INDIVIDUELLE OU ASSIETTE A PARTAGER 25,00 €

Foie gras de canard à la sauce soja et à la liqueur de kumquat, condiment autour du kumquat, magret de canard séché et petit pain matcha à la vapeur.
Gluten / Lactose / Sulfites / Soja / 4 épices
Foie gras et magrets issus des canards de Didier Cotte, des Monts de Blond en Haute-Vienne.
ENTREE INDIVIDUELLE 20,00 € OU LA PLANCHE A PARTAGER 40,00 €

Ajoblanco (crème à l'ail et aux amandes), cromesquis de joue de bœuf et escargot au vin rouge, ail noir et jus de persil. Lactose / Fruits à coque / Céleri / Gluten / Sulfites
17,50 €

Houmous de lentilles, chou rouge mariné au tahini, butternut laqué au miso et au sirop d'érable, kiwi et bleu Duroux, croquant aux noix de pécan.
Gluten / Œufs / Fruits à coque / Sulfites / Lactose
17,50 €

Velouté et duxelles de champignons, œuf parfait, émietté de crabes, émulsion citron et vin blanc. Crustacés / Œufs / Lactose / Sulfites / Gluten
20,00 €

Poissons

Filet de bar, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et gel, bisque de poissons au xérès montée au beurre fumé et noisette.
Poissons / Lactose / Céleri / Sulfites / Crustacés / Fruits à coque
25,00 €

Noix de coquilles Saint-Jacques, crème au yuzu, mousseline de panais, poireaux et pommes Granny, œufs de lompe, pommade au citron, croustillant de sarrasin et parmesan. Poissons / Lactose / Sulfites / Crustacés / Gluten
25,00 €

Les « Gambas » crevettes flambées au Feuillardier, moutarde aux cèpes, châtaigne et crème, légumes de saison et macaroni maison.
Crustacés / Lactose / Céleri / Gluten / Œuf / Sulfites / Moutarde / Alcool
Plat (5 pieces) 27,50 €

La sole meunière, cuite entière sur l'arête,
légumes de saison et mousseline du moment.
Poisson / Lactose / Céleri / Gluten / Œuf
45,00 €

Assiette vegetarienne

Tofu snacké, mousseline de panais, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et en gel, crème au yuzu. Soja / Lactose / Sulfites / Lupin
22,50 €

VIANDES

GARNITURE SELON LE MARCHE DU CHEF
NOS VIANDES DE BŒUF FRANÇAISES SONT DE RACE LIMOUSINE

Côte de bœuf de Coutancie affinée pour deux personnes.
Temps de préparation : environ 30 minutes.
108,00 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie.
42,50 €

Faux-filet de bœuf de Coutancie.
28,50 €

Filet de bœuf de race Limousine.
38,50 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine,
foie gras de canard poêlé, pain de mie toasté et jus de veau.
Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.
Gluten / Céleri / Lactose
46,00 €

Wagyu, mousseline de panais, butternut laqué au miso et au sirop d'érable, jus de veau aux saveurs asiatiques et riz vinaigré. ***BŒUF WAGYU JAPON***
45,00 € / 100 g

Lapin façon lièvre à la royale, gratin de pâtes, carottes, petits pois et châtaigne.
Gluten / Lactose / Fruits à coque / Céleri / Sulfites / 4 épices / Porc
27,50 €

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison,
jus de veau réduit et ciboulette. Gluten / Œufs / Lactose / Céleri
25,00 €

Filet de poulet farci sous la peau, carottes, herbes et champignons, sauce suprême, mousseline de topinambour, sommités de choux et crackers.
Gluten / Lactose / Céleri
22,50 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES
DECLINAISON 17,50 €

ACCOMPAGNE DU PAIN DE L'ARTISAN BOULANGER LE FOURNIL DU VIGEN

Sélection de fromages issus de producteurs locaux, assiette comprenant 120 g de fromage environ, sucrine assaisonnée, fruits à coque et chutney.
Lait / Fruits à coque / Moutarde

DESSERT 12,50 €

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

Biscuit moelleux à la noix, pralines et noix sablées, mousse chocolat 70 %, grué de cacao et sorbet chocolat. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Cheesecake cuit à la vanille, crème de marron, marron au sirop, cassis en compotée, brisure de meringue, sorbet marron. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque / Alcool

Millefeuille, crémeux passion, ganache montée vanille chocolat blanc, gel kalamansi, ananas rôtis au miel, caramel beurre salé, sorbet mangue, florentin amandes. Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Nos cinq glaces et sorbets de fabrication maison ; Sorbets : chocolat 70 %, marron et mangue. Crèmes glacées : rhum raisin et butternut.
Lait / Fruits à coque / Œuf

L'assiette de fruits frais et le sorbet butternut.

LE CAFE GOURMAND

Assortiment de mignardises maison, accompagné d'une glace ou d'un sorbet et servi avec un café, un thé ou un décaféiné. 16,00 € **SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LES MENUS**

LES BOISSONS CHAUDES 3,50 €

Thé, infusion, café, décaféiné.
Supplément lait 0,50 €

CHARIOT DE DIGESTIFS D'EXCEPTION ET CAVE A CIGARES

Menu Enfant



Enfants de moins de 10 ans

Menu a 16,00 € **entree - plat ou plat - dessert**

Menu a 22,00 € **entree - plat - dessert**

Entree au choix

Velouté de champignons, œuf parfait et duxelles, émietté de crabes, émulsion citron et vin blanc. Crustacés / Œufs / Lactose / Sulfites / Gluten

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade vinaigrée.
Lactose / Sulfites / Fruits à coque

Plat au choix

Filet de bar, déclinaison de courges et salsifis, kaki confit et gel, bisque de poissons au xérès montée au beurre fumé et noisette.
Poissons / Lactose / Céleri / Sulfites / Crustacés / Fruits à coque

Filet de poulet, gratin de pâtes et sauce suprême
Gluten / Lactose / Céleri

Dessert au choix

Comme papa et maman, en plus petit.

Les crèmes glacées maison, vanille et chocolat (2 boules).
Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coque

Le moelleux au chocolat, crème anglaise, crème glacée à la vanille.
Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coque

Ce menu ne comprend aucune boisson.

Adapter notre carte aux enfants est pour nous la cle pour eveiller leurs papilles et leur faire decouvrir le bon gout des produits frais, bruts et locaux.

- Prix net en euros TTC TVA à 10 % -

L'ORIGINE DE NOS PRODUITS

Au Cheverny, nous privilegions des produits de qualite, selectionnes avec soin aupres de nos producteurs.
Nos viandes de bœuf sont d'origine limousine a l'exception du Wagyu Japonais. Notre porc Cul Noir du Limousin est eleve en France.
Nos canards, volailles et foies gras proviennent de la Maison Didier Cotte, dans les Monts de Blond (Haute-Vienne). Nos ris de veau sont issus de l'Union europeenne.
Nos poissons et crustaces sont selectionnes selon les arrivages. Leur provenance est communiquee sur demande.

Les informations reglementaires relatives a l'origine de nos produits sont disponibles aupres de notre equipe.

Receptions & Traiteur

Le savoir-faire du Cheverny, au restaurant ou chez vous.
Pour vos evenements prives et professionnels, nous proposons des prestations sur mesure tel que : repas de famille, mariages, seminaires, cocktails, plateaux-repas et vente a emporter.
Nos menus de groupes, a partir de 10 personnes et des 40,00 € par convive, comprennent trois amuse-bouches, une entree, un plat, un dessert et les eaux filtrees.
Nos espaces privatisables :

- Espace Pergola : 50 personnes a table, 70 en cocktail.
- Salon Baudin : 30 personnes a table, 50 en cocktail.
- Salle principale : 85 personnes a table.

Contactez-nous pour imaginer ensemble votre evenement.

Notre terroir, notre passion

Depuis 1986, Le Cheverny celebre les saveurs du Limousin et de la Nouvelle-Aquitaine.
Attaches a nos producteurs et artisans locaux, nous proposons une cuisine de saison, genereuse et creative, inspiree de notre terroir et ouverte aux saveurs d'ailleurs.
Le plaisir de recevoir, le gout du partage et l'amour des beaux produits sont au cœur de notre maison.

Merci de faire vivre avec nous l'histoire du Cheverny.

Partageons nos émotions
@lechevernylimoges